

سلسلة شهوات

شبه

الحلويات

العصرية



Bammyet.com
aliaa pink



مكتبة الأمة

15- زنقة الإمام القسطلاني، الأحياس - الحاز البيضاء

الهاتف : 022 31 94 89 - 022 44 07 44

فاكس : 022 30 66 69

E-mail : alouma@menara.ma



- 36 - صابلي بكريمة البرتقال
38 - شارلوط بالشكلاط
40 - شارلوط بالفريز
42 - قلب بثلاث أنواع الشكلاط
44 - حلوى بالجين والفريز
46 - حلوى باللوز والكركاع
48 - حلوى بالشكلاط والمشماش
- 50 - طرطة بالشكلاط والفرمبواز
52 - طرطة بالليمون الحامض والشكلاط
54 - طرطة الإجاص واللوز
56 - طرطة بالفواكه
58 - بسكويت السافوا - عجينة جينواز
60 - كريم باتسيير - كريمة الشانتيي
62 - كريمة الزبدة (1) - كريمة الزبدة (2)



- 4 - فريزي بالفسق
6 - باقاروا بالإجاص
8 - فوري نوار
10 - حلوى بموس فغمبواز
12 - حلوى بالكيوي
14 - حلوة بالفريز
16 - حلوى بالفواكه
18 - حلوى بالجين والفواكه المعسلة
- 20 - حلوى بكريمة التيراهيسو
22 - حلوى بكريمة الزبدة
24 - حلوى أبير
26 - ملفوف بالفسق
28 - ملفوف بالفريز
30 - ملفوف بالشكلاط
32 - ميل فاي براليني
34 - ميل فاي ببسكويت صابلي

فريزي بالفستق Fraisier

طريقة التحضير

- ✦ في كصرولة فوق النار يحضر السيرو.
- ✦ تقطع الجينواز دوائر بالأطار الذي ستحضر فيه الحلوى.
- ✦ تخلط كريم باتشبير مع كريمة الزبدة لتحصل على كريم مؤسليين.
- ✦ يغسل الفريز ويقطع شرائح على الطول.
- ✦ في كصرولة فوق النار يسخن المربى، تبلل ورقة جيلاتين حتى تلين ثم تضاف إليه مع التحريك حتى تذوب.
- ✦ فوق صفحة مغلطة بالورق الألمنيوم تصنف القوالب الفردية بوضع بداخلها قطعة جينواز، تسقى بالسيرو.
- ✦ تصنف شرائح الفريز في الجانب الداخلي للإطار ثم تملأ بكريمة المؤسليين وقطع الفريز وتغطى بقطعة بسكويت الجينوازيصب فوقها المربى ثم تدخل للثلاجة لتبرد.
- ✦ يوضع الشكلاط المذوب في جيب حلواني من ورق السيلقيريزي ثم يزين به وجه الحلوى.

المقادير:

بسكويت الجينواز

200 غ كريم باتشبير

بالفستق Pistache

250 غ كريمة الزبدة

500 غ فريز

السيرو:

50 غ ماء

50 غ سكر سنيدة

للتزيين:

100 غ مربى

50 غ شكلاط أسود

1 ورقة جيلاتين

بافاروا بالإجاص

طريقة التحضير

- ♦ يقشر الإجاص ويطحن
- ♦ توضع أوراق جيلاتين في الماء البارد حتى تصبح رخوة.
- ♦ تطرب القشدة المطرية
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض تضيف إليه الحليب المغلى ويوضع الكل فوق نار هادئة مع التحريك حتى يتغثر الخليط هكذا نحصل على كريمة إنجليزية
- ♦ تصفى أوراق جيلاتين وتذوب في الكريمة الإنجليزية وهي ساخنة تترك تبرد قليلا.
- ♦ نضيف الإجاص المطحون للكريمة الإنجليزية ثم القشدة المطرية هكذا نحصل على بفرى بالإجاص.
- ♦ يقطع بسكويت الجينواز بقوالب حلوى فردية. يوضع وسط كل قالب قطعة بسكويت. تملأ بالبفرى وتدخل للتلاجة حتى تبرد..
- ♦ يقدم البفرى مزين بالشرفة، الإجاص والفريز

ملاحظة:

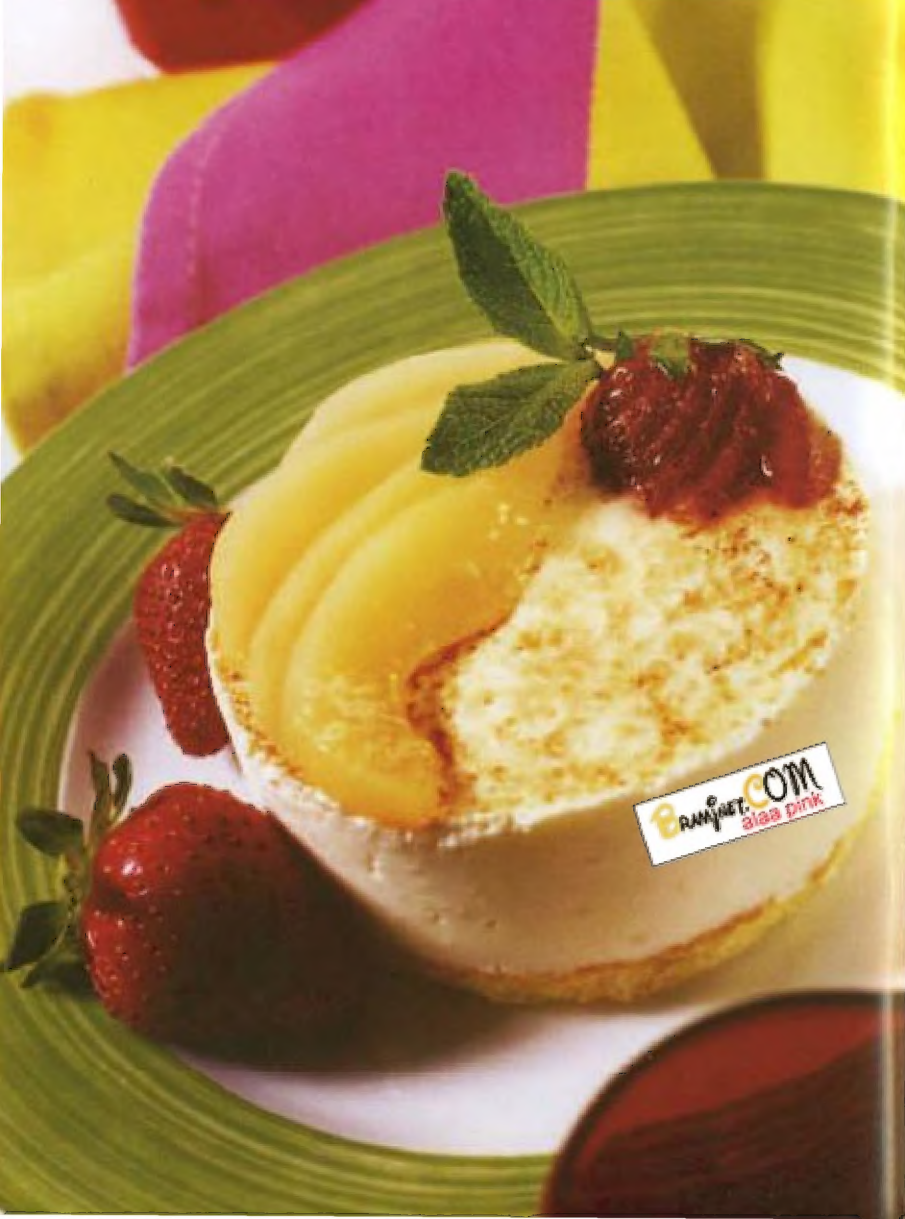
يمكن استعمال قالب حلوى كبير عوض القوالب الفردية.

المقادير:

- بسكويت جينواز
- 2 حبات إجاص
- 6 أصفر البيض
- 150 غ مكر صقيل
- 1/2 لتر حليب
- 6 أوراق جيلاتين
- 20 سل قشدة مطرية

للتزيين:

- قرفة
- إجاص
- فريز



فوري نوار Forêt noire

طريقة التحضير

- ♦ تطرب القشدة الطرية مع السكر الصقيل
- ♦ توضع الجيلاتين في قليل من الماء البارد حتى تلين.
- ♦ يطرب ابيض البيض حتى يصبح كالطنج.
- ♦ يذوب الشكلاط الأسود في حمام مريم يزال من فوق النار تضاف إليه الجيلاتين مع التحريك ثم أصفر البيض وأبيض البيض المطرب ويخلط الكل للحصول على موس الشكلاط.
- ♦ يؤخذ إطار مربع (20x20) توضع فيه القطعة الأولى من بسكويت الجينواز، تسقى بالسيرووتزين بموس الشكلاط، ثم تغطى بالقطعة الثانية من بسكويت الجينواز، التي تسقى بالسيرو ثم تزين بالقشدة الطرية وحب ملوك وتغطى بالقطعة الثالثة من بسكويت الجينواز التي تزين بالقشدة المطرية وتدخل للثلاجة لتبرد .
- ♦ تخرج الحلوى من الثلاجة وتزين بالشكلاط المحكوك.

المقادير:

- 3 مربعات (20x20)
- بسكويت جينواز
- بالشكلاط
- 20 مل قشدة طرية
- 50 غ سكر صقيل
- 200 غ حب الملوك يدون
- نوى
- 10 مل سيرو

موس بالشكلاط:

- 200 غ شكلاط أسود
- 1 ورقة جيلاتين
- 2 أصفر البيض
- 2 أبيض البيض

للتزيين:

- شكلاط محكوك



حلوى برمبواز Framboisier

طريقة التحضير

- ♦ نضع الجيلاتين في الماء البارد حتى يصبح رخوم.
- ♦ يطحن البرمبواز ويصفى و نحتفظ به 20 سل من عصيره.
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض يضاف إليه الحليب المغلى ويوضع الكل فوق النار مع التحريك حتى تتخثر الكريمة ونحصل على كريمة إنجليزية. نضيف إليها الجيلاتين مع التحريك حتى تذوب تترك تبرد ثم نضيف عصير البرمبواز.
- ♦ تطرب القشدة الطرية وتضاف إلى الكريمة مع التحريك للحصول على موس البرمبواز.
- ♦ تقطع الجينبواز دوائر بالإطار الذي ستحضّر فيه الحلوى.
- ♦ نضع دائرة الجينبواز في أسفل الإطار ثم يصب فوقها الموس البرمبواز.
- ♦ تدخل لثلاجة حتى تبرد.
- ♦ يزين وجه الحلوى بالقشدة الطرية المطرية وحبّات البرمبواز.

المقادير:

- يسكرت جينبواز
- 500 غ برمبواز
- 4 أصفر البيض
- 125 غ سكر سفيدة
- 25 سل حليب
- 10 سل قشدة طرية
- 5 أوراق جيلاتين

للتزيين:

- 5 سل قشدة طرية
- مطرية
- برمبواز

BRAMBOISIER.COM
alaia pink

حلوى بالكيوي

طريقة التحضير

- ♦ يقطع المشمش حتى نحصل على كولبي Coulis.
- ♦ نضع أوراق الجيلاتين في قليل من الماء البارد حتى تلتين.
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السكر ثم نضيف الحليب المنلى وبعاد الكل فوق النار مع التحريك حتى نحصل على كريمة إنجليزية نضيف إليها أوراق الجيلاتين مع التحريك حتى تذوب وتترك جانباً حتى تبرد.
- ♦ نضيف كولبي المشمش إلى الكريمة ثم القشدة المطرية.
- ♦ يشطع بسكويت الجيلواز بدوائر بالانقار الذي سنحضر فيه الحلوى.
- ♦ نضع قطعة البسكويت في أسفل الإطار ثم يملأ بالكريمة ندخل الحلوى للثلاجة لتبرد.
- ♦ تزال الحلوى من الإطار وتزين بدوائر الكيوي واللوز المحمر.

المقادير:

- 200 غ مشمش
- 20 سل قشدة مطرية
- 4 أصفر البيض
- 25 سل حليب
- 125 غ سكرالمنيدة
- 6 أوراق جيلاتين

للتزيين:

- لوز مبرمش محمر
- 2 حبات كيوي



حلوة بالفريز

المقادير :

قطعة جينواز بالشكلاط

قطعة جينواز باللوز

200 غ فريز

200 غ جين أبيض

20 سل قشدة طرية

100 سكر صقيل

2 أوراق جهلاتين

3 ملاعق كبيرة مربى

10 سل عصير البرتقال

للتزيين :

3 ملاعق كبيرة مربى

حب اللوز

1 ورقة جهلاتين

طريقة التحضير :

♦ يطحن الفريز مع السكر لتحصل على عصير .

♦ توضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد حتى تلين ثم تذوب في 2

ملاعق كبيرة من الماء .

♦ تطرب القشدة الطرية

♦ يطرب الجين الأبيض مع عصير الفريز نضيف إليه أوراق

الجيلاتين المذوبة والقشدة المطرية، يخلط الكل جيدا حتى نحصل

على كريمة،

♦ يليس إطار مربع بقطعة الجينواز بالشكلاط، تسقى بعصير

البرتقال وتغطى بنصف كمية الكريمة، نضع فوقها قطعة الجينواز

باللوز طبقة رقيقة من المربى وباقي الكريمة.

♦ يطحن المربى ويصفى ثم نضيف ورقة الجيلاتين المذابة، ويصب

فوق الحلوى ثم تدخل للثلاجة حتى تبرد لمدة ساعتين.

BRANDY.COM
alaia pink

حلوى بالفواكه

طريقة التحضير

♦ تغطى الكريمة بالتسسير مع بودرة اللوز نضيف إليها القشدة الطرية المطربة.

♦ يابس قالب كيك مستطيل الشكل بيسكويت الجينواز من الجوانب الثلاث، يملأ بقليل من الكريمة، تصفح فوقها قطع الكيوي، تغطى بالكريمة ثم يصفح الفريز نضيف الكريمة ثم انصاف المشمش التي تغطى بالكريمة وقطعة الجينواز تدخل الحلوى للثلاجة لمدة ساعة

♦ تقطع الحلوى قطع فريدة .

ملاحظة:

- يقطع مستطيل الجينواز إلى أربع حصص بقياس قالب الكيك.

مقادير البسكويت،

مستطيل بيسكويت جينواز
(23X 28)

200 غ كريم باتسيير

100 غ بودرة اللوز

10 سم قشدة طرية

2 حبات كيوي

200 غ فريز

200 غ مشمش

حلوى بالجبن والفواكه المعسلة

طريقة تحضير السيرو:

- ◆ في كصرولة يذوب سكر سنيده في الماء ويترك الكل فوق النار حتى الغليان ثم يترك ليبرد

طريقة التحضير

- ◆ يقطع بسكويت الجينواز على شكل دوائر.
- ◆ يخلط الجبن الأبيض مع السكر الضيق ثم تضيف إليه الفواكه.
- ◆ قشرة البرتقال، المشمش اليابس واللوز يخلط الكل جيداً ثم تضيف القشدة الطرية المخربة.
- ◆ تأخذ قالب الحلوى يوضع في أسفله قطعة بسكويت الجينواز.
- ◆ تسقى بالسيرو ثم يملأ بخلط الجبن ثم يغطى بقطعة من بسكويت الجينواز. يدخل القالب للثلاجة.
- ◆ يطلع الحري، يصفى ثم يزين به وجه الحلوى قبل التقديم

ملاحظة:

- يمكن عدم استعمال القشدة الطرية.
- بسكويت الجينواز يقطع بالقالب الذي سيحضّر فيه الحلوى.

المقادير:

- بسكويت جينواز منسم
- بالحوامض
- 200 غ جبن أبيض
- 50 غ لوز محمر
- ومهرمش
- 50 غ سكر صقيل
- 50 غ فواكه معسلة
- مقطعة
- 20 غ قشرة برتقال
- معسلة مقطعة
- 20 غ مشمش يابس
- تطلع
- 5 سل قشدة طرية

للتزيين:

- مريى هب الملوك
- السيرو:
- 50 غ سكر سنيده
- 50 غ ماء



حلوى بكريمة التيراميسو

طريقة التحضير

- ✦ يخلط الجبن مع السكر الصقيل تضاف إليه الكريمة الإنجليزية والقشدة الطرية للحصول على كريمة تيراميسو.
- ✦ تقطع الجينواز دوائر.
- ✦ توضع قطعة بسكويت الجينواز في الإناء تستقى بالقهوة ثم يملأ الإناء بكريمة التيراميسو. وتغطى بقطعة ثانية من بسكويت جينواز التي تستقى بدورها بالقهوة. وتدخل الحلوة للمجمد.
- ✦ يزين وجه الحلوى ببودرة الكاكاو والجوانب بقطع الشكلاط.

المقادير

- بسكويت جينواز
- 2 ملاعق كبيرة من
- القهوة
- 12 سل كريمة إنجليزية
- 200 غ جبن ماسكربون
- Mascarpone
- 20 غ سكر صقيل
- 2 ملاعق كبيرة قشدة
- طرية مطبوخة
- للتزيين :
- بودرة الكاكاو
- قطع الشكلاط

حلوى بكريمة الزبدة

طريقة التحضير:

- يخبز عجينة اللوز مع قليل من اللون حتى نحصل على اللون المرغوب فيه. ترش طاولة بخليل من النشا ويمد فوقها عجينة اللوز.
- يتقطع بسكويت الجينواز دوائر وتطرب كريمة الزبدة مع البراليشي.
- تأخذ قطعة بسكويت تستق بالسيرور، تغطى بكريمة الزبدة، توضع فوقها قذعة أخرى من البسكويت تستق بدورها بالسيرور وتغطى بالكريمة وقطعة بسكويت الجينواز.
- تغطى الحلوى كلها بطبقة رقيقة من كريمة الزبدة ثم عجينة اللوز.
- يسخن الشوفدون في حمام مريم، يصب في جيب حلواني ويوزن به وجه الحلوى.

المقادير:

- بسكويت جينواز
- 250 غ كريمة الزبدة
- 100 غ براليشي
- 10 مل سيرور

التزيين:

- عجينة اللوز Pâte
- d'amande
- ملون اخضر
- 50 غ شوفدون أبيض



حلوى أوبرا Opéra

طريقة التحضير

- يذوب الشكولات في حمام مريم ثم تزيده إلىه القشدة الطرية مع التحريك للحصول على كريمه الكناش.
- توضع أوراق الجيلاتين في الماء حتى تلين ويختفظ بها.
- في كسولة فوق النار توضع القشدة والشكر بدرجة حرارة منخفضة يخلط الكل ويترك حتى الغليان.
- تضاف إليها بودرة الكاكاو المغرولة وأوراق الجيلاتين مع التحريك إلى أن تندمج كل العناصر للحصول على كلاصاج.
- تؤخذ قطعة بسكويت الجيتواز توضع في إطار مربع توضع فوقها طبقة كريمه الزبدة تغطي بالقطعة الثانية للبسكويت ثم تصب فوقها كريمه الكناش وتغطي بالقطعة الثالثة ثم تدخل الحلوى للمجمد لمدة ساعة.
- تخرج الحلوى من المجمد، توضع فوق شبكة الحلوى ويصب فوقها الكلاصاج تدخل للثلاجة حتى تبرد.
- تقطع الحلوى قطع هردية.

مقادير العجين

- 3 مربعات (20x20)
- بسكويت جيتواز
- كريمه الزبدة متسمة
- بالقشدة

كريمه الكناش

- 250 غ شكولات أسود
- 15 سل قشدة مارية

كلاصاج

- 100 غ قشدة طرية
- 90 غ سكر ستيد
- 12 سل ماء
- 50 غ بودرة الكاكاو
- 3 أوراق جيلاتين

ملفوف بالفستق

طريقة التحضير :

- ♦ نأخذ قطعة البسكويت ندهن بالزبد ونضع فوقها 3/4 كمية الكريمة بالتسبير ثم يلف البسكويت المحشي للحصول على ملفوف.
- ♦ يدهن وجه الملفوف بباقي كمية الكريمة بالتسبير النقيفة ويزين بالفستق المطحون وحبات حب الملوك

ملاحظة :

- يمكن أن ي عوض الفستق ببودرة اللوز مع قليل من الملون الغذائية.

مقادير العجين :

- بسكويت السافوا
- 200 غ كريمة بالتسبير
- الفستق Pistache
- 100 غ مربي حب
- الملوك

لتزيين :

- فستق مطحون
- حب الملوك

ملفوف بالفريز

طريقة التحضير :

- عندما يخرج البسكويت صافوا من الفرن برش بالسنيطة نزيل له الورق السيلفيريزي تقطع جوانبه بسكين حاد ثم يلف حول نفسه.
- تطرب الكريم باتسمير مع كريمة الزبدة حتى يتسجما هكذا نحصل على كريمة موسلين.
- نأخذ البسكوي بفرد (ببسك) ثم يسقي بقليل من السمرو، يذهن بكريمة الموسلين ويزين بالفريز المقطع. يعاد لف البسكويت المحشي هكذا نحصل على ملفوف بالفريز يوضع في الثلاجة حتى يبرد.
- عند التقديم يزين الملفوف بالسكر سنيطة وقطع الفريز ويقدم على شكل حصص فردية.

المقادير :

- 200 غ كريم باتسمير
- 250 غ كريمة الزبدة
- 250 غ فريز
- قليل من السمرو
- بسكويت صافوا

للتزيين :

- سكر سنيطة

ملقوف بالشكلاط

طريقة التحضير

- تقطع قشرة البرتقال المعسلة مربعات صغيرة.
- يذوب الشكلاط في حمام مريم.
- تضاف القشدة الطرية إلى الشكلاط مع التحريك حتى ينسجما.
- تضاف إليهم قشرة البرتقال.
- تأخذ قطعة جينواز تدهن بـ $3/4$ كمية الشكلاط وتلف حول نفسها.
- تأخذ كمية الشكلاط المتبقية ويوزع به الملقوف مع إعطائه أشكال زخرفية بالشوكة.
- يوضع الملقوف في الثلاجة حتى يبرد ثم يزين بشرائح قشرة البرتقال.

مقادير المصير

- جينواز جينواز متسم
- بالعواصني
- 300 غ شكلاط أسود
- 20 سل قشدة طرية
- 100 غ قشرة برتقال
- معسلة

التزيين

- قشرة برتقال معسلة



ميل فاي براليني

تحضير البرالان :

♦ في كسرونة فوق النار نضع سكر سنيدة و اللوز حتى يصبح لونهما ذهبيا ثم يصب الخليط فوق ورقة الألمنيوم مدهونة بالزيت ويترك يبرد ثم يهرمش.

طريقة التحضير

♦ يمدد العجين المورق بالماء حتى يصبح سمكه 2 مم. يوضع فوق صفيحة معطاة بالورق السيلفريزي يثقب بالنوشة وينقل بصفيحة أخرى حتى لا ينفخ العجين أثناء الطهي ثم يدخل لقون مسخن على درجة حرارة 200° لمدة 15 دقيقة. تزال الصفيحة من فوق العجين ثم يرش بالسكر المسحوق ويعاد إدخالها للقون حتى تتحضر.

♦ يترك العجين المورق يبرد ثم يقطع إلى 3 مستطيلات متساوية .
♦ تخلط كريمة الزبدة مع كريم باتسيير والبراليني هكذا نحصل على كريم موسلين براليني.

♦ يوضع المستطيل الأول من العجين المورق ويغطى بكريمة الموسلين. يوضع فوق الكريمة المستطيل الثاني من العجين وتستمر في نفس العملية حتى نحصل على 3 طبقات.

♦ ينهن وجه الطبقة الأخيرة من العجين المورق بالكرايميل ويزين بالبرالان المهرمش.

♦ يدخل الميل فاي للمجمد إلى أن يبرد جيدا ثم يقطع بينكون حاد حصص فردية.

المقادير :

500 غ عجين مورق
50 غ سكر سفيل
250 غ كريمة الزبدة
200 غ كريم باتسيير
50 غ براليني اللوز

مقادير البرالان :

200 غ لوز ماهرمش
200 غ سكر سنيدة

للتزيين :

ملعقة كبيرة كرايميل
سائل



ميك فاي بيسكويت صابلي

طريقة التحضير :

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر بأتيد إلى أوف نحصل على كريمة
- يضاف إليها البيض، الملح، الدقيق وبودرة الكاكاو يخلط الكل حتى
- نحصل على عجينة متسجم، يلف العجين في البلاستيك البقايي ويتخلل
- للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- نرق ملاونة مرشولة بالدقيق بمدد العجين حتى يصبح سمكه 3 مم
- ثم نفتح بقالب (على شكل قلب منورسمه الحجم).
- بصنف البسكويت فوق صفيحة مغطاة بورق السيليفريزي ونسحق
- لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
- يوضع البسكويت يبرد فوق شبكة الحلوى
- تطرب القشدة الطرية ونضيف إليها السكر الصقيل هكذا نحصل
- على كريمة شانتيي.
- تزين القطعة الأولى للبسكويت بالكريم شانتيي والفواكه نغلي
- بقطعة ثانية من البسكويت تزين هي كذلك بالشانتيي والفراكه أما
- القطعة الثالثة تزين بسكر الصقيل فقط.

مقادير العجين :

- 150 غ زبدة
- 90 غ سكر صقيل
- بيضه
- 250 غ دقيق
- 40 غ بودرة الكاكاو
- قشبة ملح

كريمة

الشانتيي :

- 25 بيقل قشدة طرية
- 30 غ سكر صقيل

للتزيين :

شواكه

سكر صقيل



صابلي بكريمة البرتقال

طريقة التحضير :

✦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر الباليه إلى أن نحصل على كريمة نضيف إليها بيضة، الدقيق الملح يخلط الكل جيداً حتى نحصل على عجينة مسججة يلف في البلاستيك لفدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.

✦ فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يمدد العجين ثم يقطع منه دوائر مختلفة قطرها 10 سم. تصنف فوق صفيحة مغطاة بالورق السيليفيريزي ويدخل لفرد مسطح على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.

✦ يملب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه اللبنا، عصير البرتقال، عصير الحامض والقشدة المحككة.

✦ يصب الخليط في كسرولة ويوضع فوق نار متوسطة مع التحريك حتى نحصل على كريمة مخشرة. تزال من فوق النار ونضيف إليها الزبدة وتترك برد جانباً.

✦ تطرب القشدة الطرية ونضيفها لكريمة البرتقال الباردة.

✦ يقشر البرتقال ويفصل كل فرع عن الآخر.

✦ نأخذ قطعة البسكويت نثبت فوقها بشكل دائري قطع البرتقال ويملاً الوسط بكريمة البرتقال ثم تغطي بقطعة أخرى من البسكويت تزين ببودرة الكاكاو

مقادير العجين :

150 غ زبدة
90 غ سكر مثيل
بيضة
250 غ دقيق
قشة ملح

مقادير الكريمة :

10 سل عصير
البرتقال
8 سل عصير الحامض
60 غ سكر سنية
3 أصفر البيض
2 ملاعق كبيرة لبنا
40 غ زبدة
15 سل قشدة طرية
ملعقة صغيرة قشدة
البرتقال محككة
ملعقة صغيرة قشدة
الحامض محككة

لتفريين :

البرتقال
بودرة الكاكاو



شارلوطا بالشكلاط

طريقة التحضير

- ♦ تشمل قطعة جيتوازبنس قياس القالب الذي ستجضر فيه الشارلوط.
- ♦ ثم اودع الماء في الجيتواز في أسفل القالب وتصفى في جوانبه بكمية الملعقة بعدما تغطس في عصير الليمون أو سيرو.
- ♦ يذوب الشكلاط في حمام مريم ويضاف إليه الحليب المغلى مع التحريك ثم نضيف أصفر البيض.
- ♦ يطرب أبيض البيض حتى يصيح كالتح يضاف إليه السكر.
- ♦ نضيف أبيض البيض إلى كريمة الشكلاط برفق للحصول على قشدة الشكلاط (موس الشكلاط).
- ♦ يخلط التوت مع موس الشكلاط ويملأ الإطار بالخليط، توضع الشارلوط في الثلاجة لمدة 12 ساعة.
- ♦ يزال إطار الحلوى برفق وتزين الشارلوط بالتوت وأوراق النعناع.

المقادير:

قطعة بسكويت

الجيتواز

200 غ توت

300 غ شكلاط أسود

20 غ سكر سفيد

بسكويت

Biscuits à la

vanille

2 بيضات

4 أبيض ابيض

10 سل حليب

قليل من السيرو أو

عصير الليمون

اللتزيين:

توت

أوراق النعناع

شارلوط بالفريز

مكونات الشارلوط

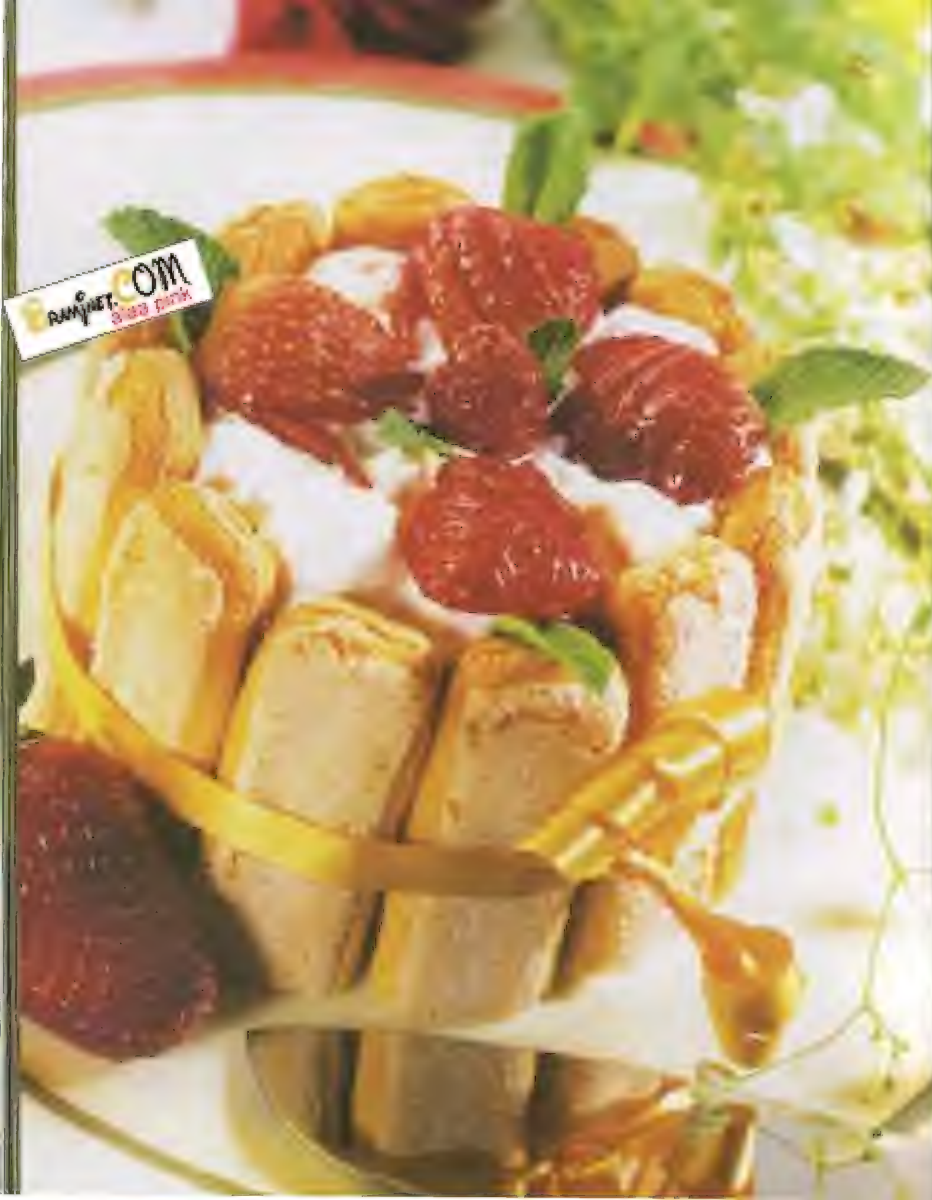
- توضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد حتى تصبح رخوة.
- يملحن الفريز
- يطرب الجبن الأبيض مع السكر النصفيل تضيف المنكر الفيللا: الحليب، الفريز والقشدة الطرية المطرية.
- تذوب الجيلاتين في 3 ملاعق من الماء الساخن وتضيفها إلى خليط الجبن.
- يصفى البسكويت في إطار حلوى ثم يملأ الإطار بالخليط ويدخل للثلاجة حتى يبرد.
- تطرب القشدة الطرية ويزين بها وجه الشارلوط مع حبات الفريز.

المكونات

- بسكويت المثلثة
- 12 مل حليب
- 150 غ سكر سنيدة
- 2 أكياس فيللا
- 250 غ فريز
- 5 أوراق جيلاتين
- 300 غ جبن أنيش

للحليز

- 12 مل قشدة طرية
- حبات فريز



قلب بثلاث أنواع الشكلاط

طريقة التحضير

- ♦ يمعن البسكويت المطعون بالزبدة المذوبة ويلبس به قالب التحلوي ثم يدخل للتلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ♦ تطرب القشدة الطرية وتقسم لثلاث حصص.
- ♦ تطرب الحين الأبيض مع السكر وتقسم لثلاث حصص.
- ♦ يدوب الشكلاط كل نوع على حدة في حمام مريم.
- ♦ تذوب كل ورقة جيلاتين مع قليل من الماء لوحدها.
- ♦ تأخذ حصة من الجبن تضيف إليها نوع واحد من الشكلاط، ورقة جيلاتين وحصة من القشدة الطرية.
- ♦ يخرج قالب الحلوى من التلاجة ويملأ بالخليط ثم يعاد للتلاجة لمدة 30 دقيقة.
- ♦ تكرر نفس العملية مع باقي أنواع الشكلاط.
- ♦ للتزيين تطرب القشدة الطرية مع بودرة الكاكاو ويزين بها وجه الحلوى.

المقادير:

- 80 غ بسكويت مطعون
- 40 غ زبدة مذوبة
- مقادير الحشوة:
- 200 غ جبن أبيض
- 60 غ سكر صلب
- 25 مل قشدة طرية
- 3 أوراق جيلاتين
- 80 غ شكلاط أسود
- 80 غ شكلاط بالحليب
- 80 غ شكلاط أبيض

للتزيين:

- قشدة طرية
- بودرة الكاكاو

حلوى بالجبن والفريز

طريقة التحضير

• مغسل السكوت مع قشرة القرفة تضاف اليه الزبدة المذوبة يخلط الكل جيداً.

• يابس قالب حلوى دائري مغسل بالورق السيليفريزي باليسكوت المطحون ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة

• يطرب الجبن مع السكر الثقيل حتى يصبح أملس ثم نبدأ بإضافة البيض واحدة تلو الأخرى مع التطريب حتى تتسجم جميع العناصر.

• يصب الخليط في قالب الحلوى الملبس باليسكوت ثم يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 50 دقيقة

• يخرج البسكوت من الفرن ويترك يبرد.

• تطرب القشدة الطرية مع قطرات من نكهة الفانيلا والسكر الثقيل.

• يزين وجه الحلوى بالقشدة الطرية وقطع الفريز وتقدم باردة.

ملاحظة :

– نستعمل قالب دائري ذو قطر متحرك.

مقادير البسكوت :

250 غ بسكوت مطحون

100 غ زبدة مذوبة

قشرة قرفة

مقادير الحشو :

500 غ جبن أبيض

4 بيضات

150 غ سكر صقيل

للترتيب :

20 سل قشدة طرية

نكهة الفانيلا

50 غ سكر صقيل

فريز



حلوى باللوز والكركام

طريقة التحضير

- يخلط اللوز، الكركام، السليخة والشهوية يحتفظ بهم جانبا.
- يغربل الدقيق مع الخميرة والملح.
- في إناء تطرب الزبدة مع السكر الضمفيل حتى نحصل على كريمة
- يضاف إليها التشندة الطرية، البيضنة والدقيق يخلط الكل جيدا
- حتى يصبح العجين منسجما.
- في قالب حلوى دائري قطره 20 سم مدهون بالزبدة ومبرشوش
- بالدقيق نحب نصف كمية العجين ثم تزين بنميش كمية خليط
- اللوز ثم تغطى بالنميش الباقي للعجين الذي يزين بدوره بباقي خليط
- اللوز.
- تسخن الحلوى لفن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 40
- دقيقة

المقادير

- 125 غ زبدة
- 15 سل تشندة طرية
- 125 غ دقيق
- 80 غ سكر صفيق
- كيس خميرة كيميائية
- قيصة ملح
- بيضة

للتزيين

- 50 غ كركام
- 50 غ لوز مبرشوش
- 25 غ سليخة
- علقة كبيرة فينوة
- سريعة الشويان

حلوى بالشكلاط والمشمش

طريقة التحضير

- يذوب الشكلاط في حمام مريم.
- يطرب أصفار البيض مع العسل بالاضراب الكهربائي حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الشكلاط، القشدة الطرية، اللوز والدقيق.
- يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج ثم نضيفه للعجين.
- يصب العجين في قالب حلوى مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق.
- ندخل الحلوى لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة.

• نذوب الزبدة مع العسل ويوصل فيها المشمش مع الحفاظ على شكله.

• نخرج الحلوى من الفرن ثم نزين بالمشمش العسل.

• يحضر الكراميل بوضع السكر في كسرولة فوق النار حتى يصبح لونه ذهبي

• يزين به وجه الحلوى وذلك بوضع خطوط من الكراميل فوق المشمش.

المقادير

- 3 بيضات
- 125 غ شكلاط أسود
- 140 مل عسل
- 10 مل قشدة طرية
- 125 غ لوز مهروس
- 50 غ دقيق

التزيين

- مشمش مغسل
- 50 غ زبدة
- 50 غ عسل

ملاحظات

- الكراميل
- 100 غ سكر

طريقة بالشكلاط والفرمبواز

طريقة التحضير:

- في إناء نظيف الزبدة مع السكر البائي حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البيضضة والملح يجمع الكل باليدقيق حتى نحصل على عجينة متسجم بانه في الماكينة الفدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- يذوب الشكلاط في حمام مريم ثم نضيف إليه القشدة الطرية مع التحريك حتى تتسجم مع الشكلاط ثم نظيف الاوان
- يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة باليدقيق ثم تملأ به قوالب الطرطلات الفردية تنقب بالشوكة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- يصفى الفرميواز في الطرطلات ثم تملأ بالكشاش
- تقدم الطرطلات باردة مزينة بالفرميواز والنعناع.

مقادير العجين:

- 200 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 40 غ سكر مقبيل
- بيضضة
- شريحة ملح

الكريمة الكشاش:

- 200 غ شكلاط أسود
- 15 سل قشدة طرية
- 50 غ لوز محمر ومهرمش
- 200 غ
- فرميواز: Framboise

المقادير:

- 50 غ لوز محمر ومهرمش
- 200 غ
- فرميواز: Framboise

للزينة:

- نعناع
- فرميواز: Framboise



طريقة بالليمون الحامض والشكلاط

طريقة التحضير :

✦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البيضة والملح نجمع الكل بالدهيق حتى نحصل على عجينة منسججة نلف في البلاستيك العذائي ويدخل للتلاجة لمدة 30 دقيقة

✦ يخرج العجين من التلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدهيق ثم تملأ به قوالب الطرطبات الفردية تنقب بالشوكة وتدخل الفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.

✦ في إناء نضع النشا، السكر، قشرة ليمون الحامض، عصير ليمون الحامض والماء نخلط الكل جيدا ونسحق الخليط في كسرولة ويوضع فوق نار معتدلة.

✦ يترك الخليط فوق النار مع التحريك حتى يصبح ثقيلًا يضاف إليه البيض واحد تلو الأخرى مع التحريك، تزال الكسرولة من فوق النار ثم نضيف الزبدة وتترك تبرد.

✦ يذوب الشكلاط في حمام مريم نضيف إليه القشدة مع التحريك حتى ينسجما ونحصل على كريمة الكناش.

✦ تملأ الطرطبات بقليل من الكناش ثم كريمة الليمون الحامض.

✦ يزين وجه الطرطة بقشرة الحامض المحكوة وأوراق الشكلاط

مقادير العجين :

200 غ دقيق

100 غ زبدة

40 غ سكر صقيل

بيضة

قشة ملح

كريمة الليمون

الحامض :

18 سل عصير ليمون

الحامض

ملعقة كبيرة قشرة ليمون

الحامض محكوة

40 غ زبدة

6 اصفر البيض

35 سل ماء

250 غ سكر سنيدة

60 غ نشا

كريمة الكناش :

100 غ شكلاط أسود

5 سل قشدة وكرية

للتزيين :

أوراق النعناع بالشكلاط

قشرة ليمون الحامض

محكوة



مارسلّة الإجااص واللوز

مشرقة التحضير :

• في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف النما البيضاء والملح بجمع اكل بالدقيق حتى نحصل على عجين منسجم يلف في البلاستيك الغذائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.

• في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البيضة وبودرة اللوز يخلط الكل جيدا .

• يقشر الإجااص ينقسم إلى نصفين ثم يغسل لمدة 5 دقائق في السيرو، يصفى ويقطع كل نصف إجااصة شرائح رقيقة.

• تملأ المارسلات بكريمة اللوز وتوزن بنصف إجااصة مغممة . ويدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.

• عندما تنضج المارسلّة يزين وجهها بالتاج.

مقادير العجين :

200 غ دقيق

100 غ زبدة

40 غ سكر صليل

بيضة

قيصة ملح

كريمة اللوز :

100 غ بودرة اللوز

100 غ زبدة

100 غ سكر صليل

السيرو :

50 غ سكر سفيدة

50 غ ماء

للتزيين :

500 غ إجااص

تاج

طرطة بالفواكه

طريقة التحضير :

- ♦ في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى تحصل على كريمة تضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل بالديق حتى نحصل على عجينة منسجم يلف في البلاستيك الغداشي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- ♦ يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالديق ثم تملأ به قوالب الطرطات الفردية تنتقب بالشوكة وتدخل لفون مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- ♦ تخلط الكريمة بالتسيير مع القشدة الطرية المطرية وتملأ بها الطرطات ثم تزين بالفواكه.
- ♦ تذهن الفواكه بالتفاح.

مقادير العجين :

- 200 غ دقيق
- 100 غ زبدة
- 40 غ سكر صقيل
- بيضة
- قبصة ملح

للتزيين :

- 200 غ كريم باتسيير
- 10 سل قشدة طرية
- مطرية
- فواكه مشكلة
- نباج

بسكويت السافوا



المقادير:

- 4 بيضات
- 80 غ سكر سنيدة
- 80 غ دقيق
- قبصة ملح

طريقة التحضير:

- ♦ يطرب البيض والسنيدة بالطراب الكهربائي حتى نحصل على خليط أبيض مضاعف الحجم.
- ♦ يغريل الدقيق مع الملح ويضاف لخليط البيض مع التحريك بملعقة خشبية من تحت فوق.
- ♦ يصب الخليط في صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي طولها 38 سم وعرضها 28 سم.
- ♦ تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 10 دقائق.
- ♦ عندما يخرج البسكويت من الفرن ينزع عنه الورق السيلفيريزي وتقطع جوانبه بسكين حاد.

المقادير:

- 4 بيضات
- 120 غ سكر سنيدة
- 120 غ دقيق
- قبصة ملح

طريقة التحضير:

- ♦ في إناء يطرب البيض مع السكر حتى نحصل على خليط أبيض.
- ♦ نضيف إليه الدقيق المغريل مع الملح بواسطة ملعقة خشبية مع التحريك من تحت فوق.
- ♦ يصب العجين في صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي طولها 38 سم وعرضها 28 سم.
- ♦ تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
- ♦ عندما يخرج البسكويت من الفرن ينزع عنه الورق السيلفيريزي وتقطع جوانبه بسكين حاد.

ملاحظة:

- يمكن أن ينسم الجينواز بأشياء مختلفة للحصول على:
- جينواز بالشكلام، تغريل 3 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو مع الدقيق
- جينواز بالقهوة، تذوب 2 ملاعق كبيرة من القهوة السريعة الذوبان في 2 ملاعق كبيرة ماء وتضاف للبيض.
- جينواز بالحوامض، تضاف ملعقتين من قشرة الحوامض إلى البيض المطرب مع السكر.
- جينواز باللوز، تعوض 40 غ من الدقيق بـ 40 غ من بودرة اللوز.

كريم باتسيير

طريقة التحضير:

- ♦ يغلى الحليب.
- ♦ يطرب أصفر البيض مع السليد حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الدقيق والنشا ثم يصب عليهم الحليب الساخن يخلط الكل جيداً.
- ♦ يعاد الخليط فوق النار مع التحريك حتى نحصل على كريمة مخثرة.

ملاحظة:

- للحصول على كريم باتسيير بالبيستاش:
- يطلع 100 غ من البيستاش ويغلى مع الحليب ثم يصفى الحليب قبل إضافته إلى البيض.
- يمكن أن نستعمل روح البيستاش واللون الأخضر
- للحصول على كريم باتسيير بالكريميل نضيف ملعقة كبيرة كريميل إلى كريم باتسيير
- للحصول على كريم باتسيير بالقهوة نضيف 2 ملاعق كبيرة قهوة

المقادير:

- 1/2 لتر حليب
- 4 أصفر البيض
- 125 غ سكر سنيدة
- 30 غ نشا
- 20 غ دقيق
- فتيلا



كريمة الشانتي

طريقة التحضير:

- ♦ تطرب القشدة الطرية مع إضافة سكر شيئا فشيئا مع التطريب للحصول على كريمة شانتي.
- ♦ يمكن أن تنسم كريمة الشانتي سواء:
- بإضافة روح أي فاكهة مفضلة لدينا
- بإضافة 2 ملاعق من بودرة الكاكاو مع السكر الصقيل للحصول على كريمة الشانتي بالشكلام.

المقادير:

- 25 مل قشدة طرية
- 40 غ سكر صقيل

كريمة الزبدة (1)

المقادير:

- 60 غ أبيض البيض
- 120 غ سكر سنيده
- 187 غ زبدة
- 2 ملاعق كبيرة ماء

طريقة التحضير:

- ♦ في كسرولة نضع السفينة، الماء، توضع الكسرولة فوق النار متوسطة حتى نحصل على سبرو درجة حرارته 121
- ♦ يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالتلح نصب عليه السبرو ساخنًا مع التطريب حتى نحصل على موزانغ
- ♦ نضيف الموزانغ على الزبدة مع التطريب هكذا نحصل على كريمة الزبدة.

ملاحظة:

للحصول على كريمة الزبدة بـ:

- الشكلاط، نضيف 2 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو
- القهوة نضيف 2 ملاعق كبيرة من القهوة



كريمة الزبدة (2)

المقادير:

- 160 غ سكر سنيده
- 10 مل ماء
- 1 بيضة
- 2 أسفر البيض
- 250 غ زبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة روح الفانيلا

طريقة التحضير:

- ♦ في كسرولة ينوب السكر في الماء و يترك الكل فوق النار يغلي لمدة 10 دقائق.
- ♦ يطرب أسفر البيض، بيضة وروح الفانيلا مع إضافة السبرو حتى نحصل على خليط أبيض عاقد ثم نستمر في التطريب حتى يبرد الخليط، ثم نضيف عليه قطع الزبدة مع التطريب حتى نحصل على كريمة ملساء ومنسجمة.